

TESTA SMAKEN

Vem är den bästa smakaren?

Gör ett hål i ett papper med ett håslag. Lägg pappret på tungan och pensla den lilla yta av tungan som syns genom hålet med karamellfärg. Nu kan du räkna de små prickarna på tungan som faktiskt är våra smaklökar. Vem i familjen har flest?



Bild: Mia Valgren

Du tar en tugga av din älsklingsrätt och vet direkt.

Det här gillar jag! På din tunga finns det mellan 5 000 och 10 000 smaklökar. Varje smaklök består av små smakceller, specialgjorda för att uppfatta grundsmakerna sött, salt, surt, beskt och umami*, men också smaken av fett och metall. För att känna smak måste smakämnen blandas upp med vätska, till exempel vår saliv.

Visste du att våra smaklökar inte känner chilins hetta, det är ämnet Kapasaicin som retar känselnerverna och får oss att känna hetta och smärta. Kapasaicin är ett oljebaserat ämne så det är ingen idé att dricka vatten för att lindra smärtan, prova yoghurt istället!



Fler smakexperiment hittar du på arla.se/arlakadabra

*Den fylliga smaken av till exempel buljong, soja eller parmesanost